

Schlemmen auf dem Wasser

Hanseatisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
 mit Apfel-Zwiebel-Sauce Heringssalat,
 Bunter Blattsalat nach Saison mit Gemüse
 und zwei verschiedenen Dressings

Baguettebrot mit Aioli

°°°

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln und
 Remouladensauce

„Hamburger Pannfisch“ in Senf-Dill-Sauce
 Gemüse der Saison

Schwenkkartoffeln in Butter

°°°

Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 26,50 pro Person

Dinner II

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip

Roastbeef mit Remoulade

Pollo Tonnato auf Thunfisch-Kapern Sauce

Krabben an Knoblauch und Rosmarin

Auberginenscheiben mit Tomate und Cayennepfeffer

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Rucola Salat mit Kirschtomate,

Landschinken und Parmesan

Salat von gegrillten Zucchini und Kartoffeln

mit schwarzen und grünen Oliven

Baguettebrot mit Aioli

°°°

Lachs auf Blattspinat mit Kräutervelouté und Wildreis

Gefüllte Hähnchenbrust auf buntem Gemüsebett

mit Sahne-Kartoffel-Gratin

°°°

Vanille-Mousse mit roten Beeren **oder**

Joghurt-Mousse mit frischen Früchten

€ 27,00 pro Person

Mediterran

Bruscetta mit Avocado und Rucola

Mango Bruscetta mit Ziegenkäse, Zucchini und Tomate

Mediterrane Antipasti:

Champignons, Paprika, Zucchini, Mailänder Salami

Cherry Tomaten mit Mini-Mozzarella

Bunter Blattsalat mit Rucola & Balsamico Dressing

Raviolisalat mit Zwiebeln, Spinat, frischen Kräutern

Ciabatta und Baguettebrot mit Dip

°°°

Hähnchenbrust im Parmesanmantel auf Zucchini,

Kirschtomaten und karamellisierten Karotten

Gnocchis an Basilikum-Tomatensauce

Hacksteaks überbacken mit

Tomatenpesto und Mozzarella

Rosmarinkartoffeln

°°°

Hausgemachtes Tiramisu

€ 26,00 pro Person

Vegetarisch-Veganes

Rote Beete Carpaccio mit Rucola Salat und gehobeltem Parmesan (VEGI)

Marinierte Zucchinischeiben in Olivenöl mit Feta und Rosmarin (VEGI)

Bulgursalat mit Tomaten, Paprika, Gurke und frischen Kräutern,(VEGAN)

Joghurt-Minz-Dip (VEGI) beige stellt

Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf (VEGI)

Crostini mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander (VEGAN)

Riesenchampignons gefüllt mit Ratatouille Salat (VEGAN)

Duett von Avocado & Mozzarella mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto (VEGI)

Brotauswahl und Dips

°°°

Buntes Kokos-Gemüsecurry mit Basmatireis (VEGAN)

Gefüllte Aubergine mit Süßkartoffeln & Ratatouille Gemüse mit Feta gratinert (VEGI)

°°°

Kokos-Panna-Cotta (VEGAN)

€ 26,00 pro Person

Fingerfood

Kürbissuppe (nach Saison) oder Kartoffelsuppe

Toppings beige stellt: knusprige Speckwürfel, Croutons, Karotten mit Sesam

°°°

Mini-Wraps vegetarisch mit Feta

Mini-Wraps mit Kräutermarinade und Putenbrust

Tomate-Mozzarella-Spieß

Tempura Garnele auf Sprossen-Lauchsalat

Mediterrane Gemüsetarte mit Aioli

Norwegisches Lachsfilet im Blätterteig mit Wasabicreme

Marinierte Rindertranchen mit altem Balsamico

Brotkorb und Dips

°°°

Schokomousse mit Beeren

€ 24,00 pro Person